

La Baie D'Halong



Entrées chaudes

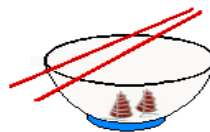
Euro

- | | |
|---|--------------|
| <i>1. Potage au crabe et noix de Saint-Jacques</i> | <i>7,00</i> |
| <i>2. Potage vietnamien aux crevettes (épicé)</i> | <i>7,00</i> |
| <i>3. Potage au poulet et vermicelles</i> | <i>7,00</i> |
| <i>4. Potage aux crevettes et crabe</i> | <i>7,00</i> |
| <i>5. Potage aux raviolis de crevettes</i> | <i>7,00</i> |
| <i>6. Potage Pékinois (épicé)</i> | <i>7,00</i> |
| <i>7. Raviolis frits de crevettes</i> | <i>7,00</i> |
| <i>8. Rouleaux de canard frits et beignets de crevettes</i> | <i>7,00</i> |
| <i>9. Beignets de crevettes OU nems aux crevettes</i> | <i>7,00</i> |
| <i>9b. Samoussa</i> | <i>7,00</i> |
| <i>10. Nems</i> | <i>6,00</i> |
| <i>11. Hors d'œuvres du chef (2 nems, 2 beignets de crevette, 2 raviolis frits, salade de crabe)</i> | <i>8,00</i> |
| <i>12. Hors d'œuvres impérial (2 rouleaux de canard frits, 2 samoussa, 2 croissants frits, salade poulet)</i> | <i>8,00</i> |
| <i>13. 1/2 Assiette de la Baie d'Halong</i> | <i>8,00</i> |
| <i>14. Assiette de la Baie d'Halong</i> | <i>14,00</i> |



Fondue chinoise (sur commande)

- | | |
|-------------------------------------|---------------|
| <i>F24. Fondue pour 4 personnes</i> | <i>110,00</i> |
| <i>F25. Fondue pour 2 personnes</i> | <i>60,00</i> |



SERVICE COMPRIS & PRIX NET

La Baie D'Halong



Entrées chaudes à la vapeur

		Euro
A1. Raviolis aux crevettes		7,00
A2. Boulettes aux crevettes		7,00
A3. Croissants farcis (crevettes, porc)		7,00
A4. Feuilles de banane farcies au poisson (épicé)		8,00
A5. Hors d'œuvres variés		8,00

Entrées froides

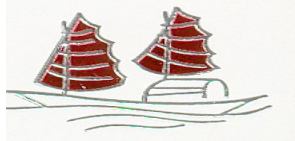
14. Salade nature		5,50
15. Rouleaux de printemps		6,00
16. Salade au poulet		7,00
17. Salade aux crevettes		7,00
18. Salade au crabe		8,00

Accompagnements


N1. Nouilles nature		4,50
N2. Nouilles aux sojas frais et ciboulettes		5,00
N3. Nouilles au poulet		7,00
N4. Nouilles aux crevettes		8,00
N5. Nouilles au bœuf		8,00
N6. Nouilles croquantes aux fruits de mer		17,00
R1. Riz nature		3,00
R2. Riz cantonnais		5,00
R3. Riz aux crevettes		6,60
R4. Riz Thaï		6,60
L1. Légumes sautés	5,50	
L2. Sojas frais et champignons noirs	5,50	

SERVICE COMPRIS & PRIX NET


La Baie D'Halong



Calamars

		<i>Euro</i>
<i>C6. Calamars au curry</i>		<i>9,00</i>
<i>C8. Calamars aux bambous et champignons noirs</i>		<i>9,00</i>
<i>C9. Calamars aux légumes</i>		<i>9,00</i>
<i>C10. Calamars sauce piquante (sur plaque chauffante)</i>		<i>10,00</i>


Noix de St jacques

<i>F1. Noix de St jacques aux bambous et aux champignons noirs</i>		<i>16,00</i>
<i>F2. Noix de St jacques aigre-douce</i>		<i>16,00</i>
<i>F3. Noix St jacques saté OU piquante OU citronnelle (sur plaque chauffante)</i>		<i>16,00</i>

Crevettes / Gambas / Poissons

<i>F4. Crevettes aigre-douce</i>		<i>11,00</i>
<i>F5. Crevettes aux champignons noirs et bambous</i>		<i>11,00</i>
<i>F6. Crevettes aux légumes</i>		<i>11,00</i>
<i>F7. Crevettes poivre-sel</i>		<i>11,00</i>
<i>F8. Crevettes au curry</i>		<i>11,00</i>
<i>F9. Crevettes au basilic (sur plaque chauffante)</i>		<i>12,00</i>
<i>F10. Crevettes sauce saté OU piquante (sur plaque chauffante)</i>		<i>12,00</i>
<i>F11. Crevettes flambées au saké (sur plaque chauffante)</i>		<i>13,00</i>
<i>F12. Marmite de crevettes au tofu et champignons parfumés</i>		<i>14,00</i>
<i>F13. Marmite de fruits de mer sauce saté</i>		<i>15,00</i>
<i>F14. Gambas flambées au saké (sur plaque chauffante)</i>		<i>16,00</i>
<i>F15. Gambas sauce curry OU piquante (sur plaque chauffante)</i>		<i>16,00</i>
<i>F15b. Gambas au basilic (sur plaque chauffante)</i>		<i>16,00</i>
<i>F16. Brochettes de fruit de mer sauce thaï (sur plaque chauffante)</i>		<i>18,00</i>
<i>F17. Filets de lotte sauté à l'ananas OU basilic (sur plaque chauffante)</i>		<i>17,00</i>
<i>F18. Dos de cabillaud sauce piquante OU gingembre (sur plaque chauffante)</i>		<i>15,00</i>


Grenouilles

<i>F20. Cuisses de grenouilles poivre-sel</i>		<i>13,00</i>
<i>F21. Cuisses de grenouilles sauce piquante (sur plaque chauffante)</i>		<i>13,00</i>
<i>F22. Cuisses de grenouilles flambées au saké (sur plaque chauffante)</i>		<i>13,00</i>
<i>F23. Marmite de cuisses de grenouilles sauce gingembre</i>		<i>13,00</i>


La Baie D'Halong



Poulet

		<i>Euro</i>
<i>P1. Poulet à la sauce citron</i>		9,50
<i>P2. Poulet aux champignons noirs et bambous</i>		9,50
<i>P3. Poulet au curry</i>		9,50
<i>P4. Poulet ananas</i>		9,50
<i>P5. Poulet à la crème mandarine</i>		9,50
<i>P5b. Poulet aux noix de cajou</i>		9,50
<i>P5c. Poulet au basilic</i>		9,50
<i>P6. Poulet sauce piquante OU gingembre OU citronnelle (sur plaque chauffante)</i>		12,00
<i>P7. Marmite de poulet au tofu et champignons parfumés</i>		12,00


Canard

<i>C1. Canard sauce à l'orange (sur plaque chauffante)</i>		12,00
<i>C2. Canard laqué (sur plaque chauffante)</i>		12,00
<i>C3. Canard aux champignons noirs et bambous</i>		12,00
<i>C4. Canard aux litchis (sur plaque chauffante)</i>		12,00
<i>C5. Canard sauce saté OU gingembre (sur plaque chauffante)</i>		12,00

Porc

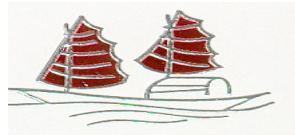
<i>P8. Porc aigre doux</i>		9,50
<i>P9. Porc au caramel</i>		9,50
<i>P10. Porc sauce piquante (sur plaque chauffante)</i>		10,00

Bœuf

<i>B1. Bœuf aux trois champignons</i>		11,00
<i>B2. Bœuf aux bambous et champignons noirs</i>		11,00
<i>B3. Bœuf au céleri (épicé)</i>		11,00
<i>B4. Bœuf aux légumes</i>		11,00
<i>B5. Bœuf aux sojas frais</i>		11,00
<i>B6. Bœuf aux oignons</i>		11,00
<i>B6b. Bœuf au basilic</i>		11,00
<i>B7. Bœuf sauce saté OU piquante (sur plaque chauffante)</i>		12,00

SERVICE COMPRIS & PRIX NET

La Baie D'Halong



MENU à 14 Euro

Entrées au choix :

Nems (3pièces) Ou Salade de poulet

Plats au choix :

Bœuf aux champignons et bambous Ou Poulet ananas Ou Poulet curry

Accompagnement :

Riz cantonnais Ou nouilles

MENU à 16 Euro

Entrées au choix :

Nems (3 pièces) Ou raviolis frits

Ou Salade crevette

Ou raviolis crevette Ou boulettes de crevettes à la vapeur (4 pièces)

Plats au choix :

Bœuf oignons Ou poulet noix de cajou Ou crevettes champignons noirs et bambous

Accompagnement :

Riz cantonnais Ou nouilles

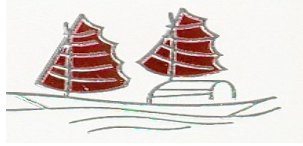
Dessert au choix :

Litchis Ou Pomme Ou Ananas Ou Banane

Du MARDI au VENDREDI à midi seulement

SERVICE COMPRIS & PRIX NET

La Baie D'Halong



Apéritifs

	<i>Euro</i>
<i>Cocktail maison</i>	4,00
<i>Martini rouge 4 cl</i>	4,00
<i>Martini blanc 4 cl</i>	4,00
<i>Porto 4 cl</i>	4,00
<i>Kir</i>	4,00
<i>Ricard 2 cl</i>	4,00
<i>Suze 4 cl</i>	4,00
<i>Vin au verre</i>	4,00
<i>Whisky 2cl / Coca</i>	6,00
<i>Whisky Label 4 cl</i>	6,00
<i>Whisky Aberlour 10 ans 4 cl</i>	7,00
<i>Kir Royale / Ou coupe de Champagne</i>	7,00

Divers

<i>Coca cola , Orangina 33 cl</i>	3,00
<i>Jus Pago: (ananas ou orange ou pomme ou lychee ou mangue ou tomate)</i>	3,00
<i>Perrier</i>	3,00
<i>1/2 L Eau plate</i>	3,00
<i>1 L Eau plate</i>	5,00
<i>1/2 L Badoit</i>	3,00
<i>1 L Badoit</i>	5,00



Bières

<i>Tsingtao (bière chinoise)</i>	4,50
<i>Kronenbourg 1664</i>	4,50
<i>Picon bière</i>	4,60
<i>Saigon (bière vietnamienne)</i>	5,50
<i>Shingha (bière thaïlandaise)</i>	5,50

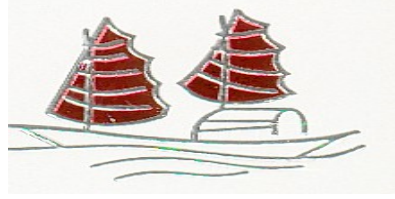
Café / Thé

<i>Café</i>	2,00
<i>Cappuccino</i>	2,40
<i>Thé (jasmin, citron, menthe, vert, lotus)</i>	2,40
<i>Grand café</i>	2,40

Digestifs

<i>Saké (alcool de riz 40°) 2 cl</i>	3,00
<i>Cognac 4 cl</i>	7,00

La Baie D'Halong



Vin blanc

	<i>Euro</i>
<i>37,5 cl Bourgogne Chardonnay – Albert Bichot</i>	<i>15,00</i>
<i>75 cl Chardonnay Javelles</i>	<i>18,00</i>
<i>75 cl Gewurztraminer</i>	<i>18,00</i>
<i>75 cl Chardonnay La roche</i>	<i>22,00</i>
<i>75 cl Macon Lugny – Bouchard Père & fils</i>	<i>25,00</i>
<i>75 cl Vire Clesse – Albert Bichot</i>	<i>25,00</i>
<i>75 cl Coteaux bourguignons 2018</i>	<i>25,00</i>
<i>75 cl Saint Véran – Bouchard Père & fils</i>	<i>30,00</i>
<i>75 cl Bourgogne cuvée Saint Vincent 2016</i>	<i>35,00</i>

Vin rosé

<i>37,5 cl Pinot noir</i>	<i>12,00</i>
<i>37,5 cl Agneau rosé</i>	<i>12,00</i>
<i>37,5 cl Tavel Château Aquéria</i>	<i>15,00</i>
<i>75 cl Ile de beauté San Pieru</i>	<i>16,00</i>
<i>75 cl Pinot noir Wintzenheim-Xavier Shoepfer</i>	<i>18,00</i>
<i>75 cl Agneau rosé</i>	<i>18,00</i>
<i>75 cl Côte de Provence “Elixir”</i>	<i>25,00</i>
<i>75 cl Côte de Provence “Pas du moine”</i>	<i>30,00</i>
<i>75 cl Tavel Château Aquéria</i>	<i>30,00</i>

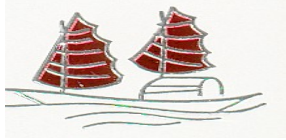
Vin rouge

<i>37,5 cl Bordeaux – Dourthe n°1</i>	<i>12,00</i>
<i>37,5 cl Côte du Rhône (suivant la sélection)</i>	<i>12,00</i>
<i>37,5 cl Gigondas Domaine Grand Romane</i>	<i>20,00</i>
<i>75 cl Côte du Rhône (suivant la sélection)</i>	<i>18,00</i>
<i>75 cl Bordeaux (suivant la sélection)</i>	<i>18,00</i>
<i>75 cl Mouton cadet Baron Ph. de Rothschild</i>	<i>21,00</i>
<i>75 cl Moulin à vent A&Akhunel</i>	<i>21,00</i>
<i>75 cl Gigondas Domaine Grand Romane</i>	<i>40,00</i>

Vin de table

<i>25 cl ou 50 cl de vin de table</i>	<i>3,00 / 6,00</i>
<i>Vin au verre Rouge, rosé ou blanc (suivant la sélection)</i>	<i>4,00</i>

La Baie D'Halong



MENU à 26 Euro

Entrées au choix :

*Hors-d'œuvres du chef **Ou** Hors-d'œuvres variés à la vapeur*

Plats au choix :

*Marmite de fruits de mer (sauce saté) **Ou** Crevettes flambées au saké*

*Bœuf sauce saté ou piquante **Ou** Canard sauce gingembre
accompagné de riz cantonnais **Ou** de nouilles*

Dessert au choix:

*Coupe de fruit **Ou** Coupe de glace (3 boules au choix)*

***Ou** Beignet au choix nature ou flambé (Grand Marnier OU saké OU rhum)*

MENU DEGUSTATION à 60 Euro

POUR 2 PERSONNES (en 4 services)

*Rouleaux canard, nems, samoussa, beignets de crevette
raviolis aux crevettes, salade de crabe*

Hors d'œuvres variés à la vapeur

Cuisses de grenouilles flambées au saké (sur plaque chauffante)

Bœuf sauce piquante (sur plaque chauffante)

*Riz cantonnais **Ou** nouilles*

Assiette gourmande (beignet de pomme et glace de vanille)

Ou

Coupe confite (gingembre, nougat)

SERVICE COMPRIS & PRIX NET